



FLAUMIGE BUCHTELN MIT SELBSTGEMACHTER VANILLECREME

Für den Teig:

500 g glattes Mehl
50 g Zucker
20 g Frischhefe oder 1 Pkg Trockenhefe
230 ml lauwarme Milch
1 TL Zitronenschalenabrieb
1 ganzes Ei und 2 Eigelbe
30 g geschmolzene Butter
Prise Salz

Zum Befüllen:

Powidl/Pflaumenmarmelade
Nougataufstrich (z.B Nougatcreme von Ja! Natürlich)

Zum Bestreichen:

ca. 70 g geschmolzene Butter

Zubereitung Teig:

- 1) Vorteig: In eine Schüssel gebt ihr den Zucker, 2 EL vom Mehl, die zerbröckelte Hefe und ca. 50 ml lauwarme Milch (die Temperatur ist wichtig, da zu heiße Milch die Hefe kaputt macht!) und verrührt das ganze bis eine Art Paste entstanden ist. Diese wird mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt und an einem warmen Ort etwa 15 min gehen gelassen. Danach ist sie etwas voluminöser und leicht schaumig.
- 2) Gebt das Mehl, die Prise Salz und den Zitronenschalenabrieb in eine Rührschüssel. Vermischt die restliche Milch mit der geschmolzenen Butter und achtet darauf, dass die Mischung nicht zu heiß ist. Verquirlt die Eier mit einer Gabel und gebt die Zutaten zum Mehl dazu, zusammen mit dem Vorteig.
- 3) Ich verwende meine Küchenmaschine mit Knethaken, weil die länger kneten kann als ich und der Teig dadurch elastischer und die Buchteln luftiger werden. Verknetet einen feuchten Teig (siehe Video) und knetet ihn am besten 10 min lang mit der Maschine. Fügt dabei kein weiteres Mehl hinzu.
- 4) Gebt den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und formt eine Kugel. Diese gebt ihr in eine befettete Schüssel und lasst den Teig an einem warmen Ort etwa 50-60 min gehen bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 5) Gebt den gegangenen Teig vorsichtig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und walgt ihn mit einem Nudelholz etwa 5 mm dick aus. Stecht etwa 9 cm große Kreise aus und befüllt diese mit einer Füllung nach Wunsch. Drückt die Enden der Kreise in der Mitte zusammen und verschließt sie gut. Gebt die Bällchen mit der Naht nach unten in eine befettete Form der Größe: 32x23 cm oder 38x24 cm oder eine runde Form mit 30-31 cm Durchmesser.
- 6) Deckt das Blech mit einer Schicht Frischhaltefolie und einem sauberen Küchentuch ab und lasst die Buchteln ca. 20-30 min gehen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
- 7) Kurz vor Ende der Gehzeit heizt ihr den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor.
- 8) Nach der Gehzeit bestreicht ihr jede Buchtel mit geschmolzener Butter und backt sie bei 180 Grad ca. 25-30 min. Wenn ihr große Buchteln macht, brauchen diese etwas länger im Ofen, ca. 40-45 min. Sollten sie nach einer gewissen Zeit oben recht dunkel werden, deckt sie mit Alufolie ab und backt sie fertig.

Selbstgemachte Vanillecreme:

250 ml Milch
250 ml Sahne
80 g Zucker
½ TL Vanillepulver
20 g Speisestärke/Maisstärke/Maizena
2 Dotter Gr. M





FLAUMIGE BUCHTELN MIT SELBSTGEMACHTER VANILLECREME

Zubereitung Vanillecreme:

- 1) Bereitet eine kleine Schüssel und einen Topf vor. In den Topf gebt ihr 2/3 von der Milch und 2/3 von der Sahne. In die Schüssel gebt ihr den Rest von beiden.
- 2) In den Topf gebt ihr außerdem den Zucker mit dem Vanillepulver und kocht die Zutaten auf.
- 3) In die kleine Schüssel gebt ihr die Stärke und die Dotter und verrührt alles, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
- 4) Wenn die Milch kocht, rührt ihr diese Mischung ein und köchelt so lange, bis eine cremige Masse entstanden ist, etwas flüssiger als klassischer Pudding.
- 5) Falls ihr die Creme nicht sofort verwendet, deckt sie mit Frischhaltefolie ab, damit sich oben keine Haut bildet.

Tipp: Wenn die Creme schon ausgekühlt und etwas fester geworden ist, fügt einfach noch einen Schuss Milch hinzu und erwärmt sie nochmals bei niedriger Hitze. Wenn ihr im Allgemeinen eher eine Sauce wünscht, verwendet etwas mehr Milch, z.B statt der 250 ml nehmt ihr 300-350 ml.



MEKANE BUHTLE SA DOMAĆIM UMAKOM OD VANILIJE

Sastojci:

500 g glatkog brašna
50 g šećera
20 g svježeg ili 1 pak. suhog kvasca
230 ml toplog mlijeka
1 kašičica naribane korice od limuna
1 cijelo jaje i 2 žumanjka
30 g otopljenog maslaca
prstohvat soli

Za punjenje:

Džema od šljiva ili drugog voća
Namaza od nugata i lješnjaka

Za premazivanje:

ca. 70 g otopljenog maslaca

Za domaću kremu/umak od vanilije:

250 ml mlijeka
250 ml slatkog vrhnja
80 g šećera
½ kašičice vanilije u prahu
20 g gustina/kukuruznog škroba
2 žumanjka vel. M



Priprema tijesta:

- 1) Za kvas/bigu: U jednu posudu sipajte šećer, 2 vrhom pune kašike brašna, izmravljeni kvasac i oko 50 ml toplog mlijeka (temperatura je jako bitna kako vam se kvasac nebi pokvario!) i sve dobro promiješajte dok se ne stvori neka vrsta paste. Prekrijte je kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da nadolazi oko 15 min. Nakon tog vremena biće malo pjenastija.
- 2) U posudu za miješanje sipajte brašno, so i korice od limuna i sjedinite sastojke metlicom za snijeg. Preostalo mlijeko pomiješajte sa otopljenim maslacem i pazite da vam ova mješavina na kraju ne bude prevruća. Jaja viljuškom izmutite pa ih zajedno sa kvasem i mješavinom mlijeka i maslaca dodajte u brašno.
- 3) Za mijesenje koristim kuhinjsku mašinu sa nastavcima za tijesto i pustim je da mijesi oko 10 min kako bi bilo elastično a buhtle na kraju što mekše. Zamijesite vlažno, mekano tijesto (pogledajte u videu) i ne dodajte više brašna.
- 4) Tijesto prebacite na lagano pobrašnenu podlogu pa formirajte kuglu. Stavite je u pomašćenu posudu, prekrijte slojem prozirne folije pa kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da nadolazi oko 50-60 min dok se ne udupla.
- 5) Nadošlo tijesto prebacite na lagano pobrašnjenu podlogu pa ga razvaljajte na otprilike 5 mm. Vadite krugove od 9 cm promjera pa ih puniti punjenjem po vašoj želji. Krajeve krugova skupite u sredini, dobro pritisnite pa formirane loptice okrenite sa ovom stranom prema dolje i redajte u pomašćeni pleh ili tepsiju veličine: 32x23 cm ili 38x24 cm ili okrugli kalup sa 31 cm promjera.
- 6) Prekrijte ih prozirnou folijom pa kuhinjskom krpom i ostavite još jednom da nadolaze oko 20-30 min.
- 7) Pred kraj nadolaženja, zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- 8) Nadošle buhtle premažite otopljenim maslacem pa ih pecite na 180 stepeni 25-30 min. Ako pravite veće buhtle, trebaće vam više vremena, tj. 40-45 min. Ako vam na površini pred kraj pečenja previše potamne, prekrijte ih alu folijom pa nastavite sa pečenjem.



MEKANE BUHTLE SA DOMAĆIM UMAKOM OD VANILIJE

Priprema kreme/umaka od vanilije:

- 1) Pripremite šerpu srednje veličine i jednu zdjelicu. U šerpu sipajte 2/3 od mlijeka i 2/3 od slatkog vrhnja. Preostalo mlijeko i slatko vrhnje sipajte u zdjelicu.
- 2) U šerpu dodajte šećer i vaniliju u prahu (ili vanilin šećer) i prokuhajte sve sastojke.
- 3) U malu zdjelicu dodajte gustin i žumanjke pa sve dobro sjedinite i razbijte grudvice.
- 4) Ovu smjesu sipajte u vrelo mlijeko uz stalno miješanje i kuhajte dok se ne stvori masa slična tečnom pudingu.
- 5) Ukoliko ne planirate kremu odmah da koristite, prekrijte je prozирnom folijom kako se na vrhu nebi stvorila kožica.

Savjet: Ako vam se krema ohladila i stisnula, umiješajte još malo mlijeka pa je ponovo zagrijte. Ako inače želite umak koji je tečniji od ovoga, samo dodajte malo više mlijeka, tj. umjesto 250 oko 300-350 ml.